MC32F606TCT

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น
โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน

คำเตือน	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**
ข้อควรระวัง	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

คำเตือน อันตรายจากไฟ

คำเตือน พื้นผิวร้อน

คำเตือน ไฟฟ้า

คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้

ห้ามทำ

ห้ามสัมผัส

ห้ามถอดประกอบ

ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง

ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด

ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ

หมายเหตุ

ข้อมูลสำคัญ

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้
ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน
โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

![prohibited] ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

![prohibited] อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

☛ **ทุกครั้ง**ต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

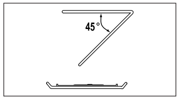
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม**ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

⚠ คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✔	✔	✔	✔
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✔	✔	✔	✔
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✔	✔	✔	✔
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✔	✔	✔	✔
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✔	✔	✔	✔
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✔	✔		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✔	✔		✔
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✔	✔	✔	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✔	✔	✔	✔
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✔	✔		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✔	✔		
โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✔		✔	✔
ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✔	✔	✔	✔

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✔		✔	✔
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✔		✔	✔
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✔		✔	✔

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✔	✔		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✔	✔
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✔		✔	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✔	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✔	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✔	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✔			✔
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✔		✔	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✔	✔	✔	

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชันไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

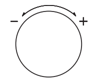
1. วางอาหารในเตาอบ
กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (ไอคอน)

ไมโครเวฟ

2. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (ไอคอน) จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น

ไมโครเวฟ

3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)

ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

/+30s
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

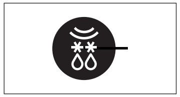
ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ

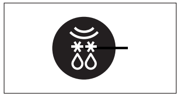
/+30s
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

หากคุณต้องการละลายน้ำแข็ง

1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
   แล้วกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )



2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)

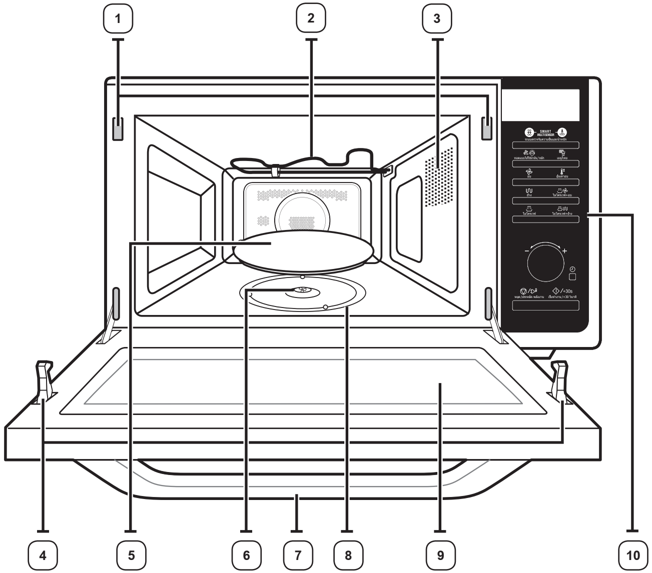


__ผลลัพธ์ :__ การละลายน้ำแข็งจะเริ่มต้น

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

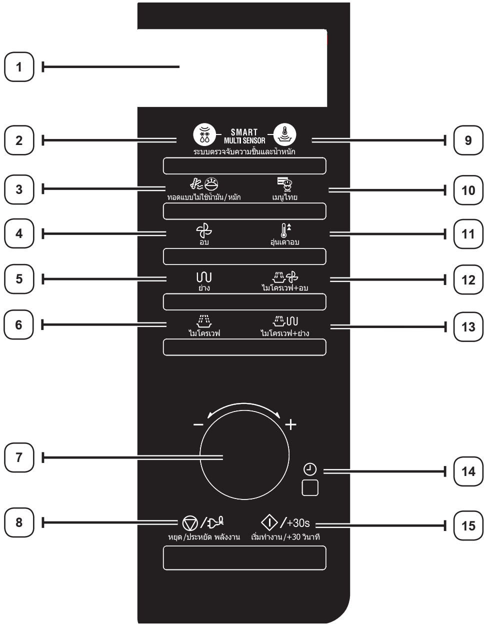
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



1. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
2. ขดลวดความร้อน
3. ช่องระบายอากาศ
4. สลักประตู
5. จานหมุน
6. เฟืองของจานหมุน
7. ที่จับประตู
8. วงแหวน
9. ประตู
10. แผงควบคุม

แผงควบคุม



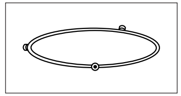
1. จอแสดงผล
2. ปุ่ม ละลายน้ำแข็ง
3. ปุ่ม ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน/หมัก
4. ปุ่ม อบ
5. ปุ่ม ย่าง
6. ปุ่ม ไมโครเวฟ
7. ปุ่มบิด
   (น้ำหนัก/ปริมาณอาหาร/เวลา)
8. ปุ่ม หยุด/ประหยัด พลังงาน
9. ปุ่ม การปรุงอาหารอัจฉริยะ
10. ปุ่ม เมนูไทย
11. ปุ่ม อุ่นเตาอบ
12. ปุ่ม ไมโครเวฟ+อบ
13. ปุ่ม ไมโครเวฟ+ย่าง
14. ปุ่มตั้งนาฬิกา
15. ปุ่ม เริ่มทำงาน/+30 วินาที

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

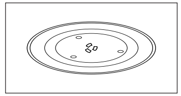
1. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



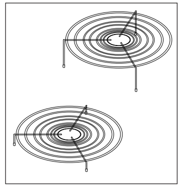
2. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   วัตถุประสงค์ : จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



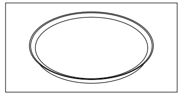
3. **ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ** เพื่อวางบนจานหมุน

   วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**



4. **จานอบเกรียม** ใช้วางบนจานหมุน

   วัตถุประสงค์: จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลืองในโหมดการปรุงอาหารแบบผสมผสานไมโครเวฟหรือย่าง และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ



การใช้เตาอบ

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

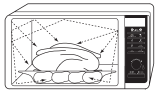
ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร

1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน



2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร

3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

☛ เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ในหน้า 44

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100 % - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านบนของประตู

วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู

กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) และตั้งเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) เป็นจำนวนครั้งที่เหมาะสม



ผลลัพธ์ : เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “:0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

ฟังก์ชั่นประหยัด พลังงานอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว

ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...**
เวลาแบบ 24 ชั่วโมง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง
กดปุ่ม **นาฬิกา** (⌚) หนึ่งหรือสองครั้ง

2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง

3. กดปุ่ม **นาฬิกา** (⌚)

4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที

5. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **นาฬิกา** (⌚) อีกครั้งเพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

<u>ผลลัพธ์:</u> เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (≋)

<u>ผลลัพธ์ :</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

≋ (โหมดไมโครเวฟ)

ไมโครเวฟ

2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (≋) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางระดับพลังงานที่ด้านข้าง

ไมโครเวฟ

3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**

<u>ผลลัพธ์:</u> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (◇/+30s)

<u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

- เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง
เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

◇/+30s
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

หากคุณต้องการทราบระดับพลังงานของเตาอบ ให้กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (≋) หนึ่งครั้ง หากคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบอาหาร ให้กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (≋) สองครั้งขึ้นไป เพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900W) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (◇/+30s) หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชั่นระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง	ลดลง
ระดับพลังงานต่ำ	เพิ่มขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

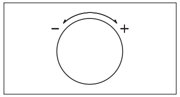


คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร

ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s) หกครั้ง



นอกจากนี้ คุณยังสามารถเพิ่ม/ลดเวลาในการอบอาหารได้โดยหมุน**ปุ่มบิด**

- หากต้องการเพิ่มเวลาในการอบอาหาร ให้หมุนปุ่มบิดไปทางขวา
- หากต้องการลดเวลาในการอบอาหาร ให้หมุนปุ่มบิดไปทางซ้าย

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	ชั่วคราว : เปิดประตูหรือกดปุ่ม Stop (หยุด) หนึ่งครั้ง __ผลลัพธ์ :__ การอบจะหยุด หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)
โดยสิ้นเชิง	โดยสิ้นเชิง : กดปุ่ม Stop (หยุด) หนึ่งครั้ง __ผลลัพธ์ :__ การอบจะหยุด หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัด พลังงาน** (/) อีกครั้ง

การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัด พลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัด พลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ สภาพการทำงานตามปกติคือโหมดสแตนด์บายและจะแสดงนาฬิกาเมื่อไม่ได้ใช้งาน



- กดปุ่ม **หยุด/ประหยัด พลังงาน** (/)

  __ผลลัพธ์ :__ จอแสดงผลดับ

- หากต้องการออกจากโหมดประหยัด พลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัด พลังงาน** (/)
  จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

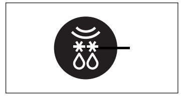
การใช้คุณสมบัติ ละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติ ละลายน้ำแข็ง ( ) ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง และผลไม้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

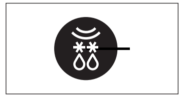
โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )



2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )
โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)

__ผลลัพธ์ :__
- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร



4. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัด พลังงาน** (/) เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

__ผลลัพธ์:__ เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน ในการนี้ ให้เลือกไมโครเวฟโดยใช้พลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การละลายน้ำแข็ง" ที่หน้า 40

การใช้โปรแกรม ละลายน้ำแข็ง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงการทำงานของ ละลายน้ำแข็ง ที่มีเซ็นเซอร์ 5 แบบ ประกอบด้วยช่วงของน้ำหนักต่อรายการอาหาร เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ ตลอดการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาของเซ็นเซอร์ กระบวนการปรุงอาหารจะควบคุมโดยระบบเซ็นเซอร์ เพื่อความสะดวกสูงสุดสำหรับคุณ
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	เนื้อ	200-1500	20-90	วางเนื้อตรงกลางของจานหมุน กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ
2	เป็ด ไก่	200-1500	20-90	วางเป็ด/ไก่ตรงกลางของจานหมุน กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3	ปลา	200-1500	20-80	วางปลาตรงกลางของจานหมุน กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
4	ขนมปัง	125-1000	10-60	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และวางตรงกลางของจานหมุน พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส
5	ผลไม้	100-600	5-20	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท

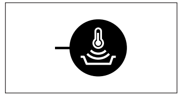
การใช้คุณสมบัติ การปรุงอาหารอัจฉริยะ

คุณสมบัติ **การปรุงอาหารอัจฉริยะ** ( ) ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**

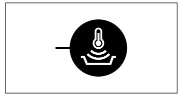
☛ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

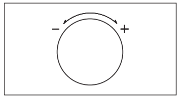
1. กดปุ่ม **การปรุงอาหารอัจฉริยะ** ( )



2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **การปรุงอาหารอัจฉริยะ** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ
   - กดปุ่ม การปรุงอาหารอัจฉริยะ ( ) หนึ่งครั้ง : 1. อุ่นอาหารอัตโนมัติ
   - กดปุ่ม การปรุงอาหารอัจฉริยะ ( ) สองครั้ง : 2. ปรุงอาหารอัตโนมัติ



3. เลือกปริมาณของอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)

   __ผลลัพธ์:__ เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   - เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



การใช้โปรแกรม การปรุงอาหารอัจฉริยะ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม การปรุงอาหารอัจฉริยะ 25 โปรแกรม โดยจะแบ่งเป็น 2 ประเภท ประกอบด้วยช่วงของน้ำหนักต่อรายการอาหาร เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ ตลอดการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาของเซ็นเซอร์ กระบวนการปรุงอาหารจะควบคุมโดยระบบเซ็นเซอร์ เพื่อความสะดวกสูงสุดสำหรับคุณ

1. อุ่นอาหารอัตโนมัติ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
1-1	**อาหารชุด** (แช่เย็น)	300-500 กรัม	2-3 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟหรือฝาพลาสติก โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)		
1-2	**น้ำ**	200-500 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	รินน้ำในถ้วยหรือแก้วเซรามิค อุ่นโดยไม่ปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตา คนน้ำก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)		
1-3	**นม**	200-500 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	รินนมในถ้วยหรือแก้วเซรามิค อุ่นโดยไม่ปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตา คนน้ำก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)		
1-4	**บาเกล**	1-2 ชิ้น	-
	< คำแนะนำ >		
	หั่นครึ่งหนึ่งตามแนวนอน วางบาเกลบนตะแกรงต่ำ		

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
1-5	**ซุป** (แช่เย็น)	200-500 กรัม	2-3 นาที
	< คำแนะนำ >		
	เทในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดด้วยฝาพลาสติกระหว่างการอบ ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร		
1-6	**ราวิโอลีขนาดเล็ก** (แช่เย็น)	200-400 กรัม	3 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางราวิโอลีสำเร็จรูปขนาดเล็กในจานพลาสติกที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โดยวางไว้กลางจานหมุน เจาะฟิล์มที่หุ้มอาหารสำเร็จรูป หรือคลุมจานพลาสติกด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับราวิโอลี และเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใส่ซอส		
1-7	**พิซซ่าแช่แข็ง**	300 - 550 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ		
1-8	**ปีกไก่แช่แข็ง**	200-400 กรัม	2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางปีกไก่สำเร็จรูปหรือปีกล่าง (ปรุงสำเร็จ) แช่แข็งบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ		
1-9	**ชีสแท่งแช่แข็ง**	100-300 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางชีสแท่งแช่แข็งบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ		

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
1-10	**ชิ้นพิซซ่าแช่แข็ง**	100-300 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	วางชิ้นพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ		
1-11	**ลาซาญญ่าแช่แข็ง**	400-800 กรัม	3-4 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางลาซาญญ่าแช่แข็งในจานที่ใช้กับเตาอบได้ซึ่งมีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรงต่ำ		
1-12	**ปลาสำหรับอบแช่แข็ง**	400-800 กรัม	3-4 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางปลาสำหรับอบแช่แข็งในจานที่ใช้กับเตาอบได้ซึ่งมีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรงต่ำ		

2. ปรุงอาหารอัตโนมัติ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
2-1	**ข้าวโพดคั่ว**	80-100 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	โปรดใช้ถุงข้าวโพดคั่วที่ทำมาสำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะ ทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตอาหาร และวางถุงไว้กลางจานหมุน โปรดใช้ความระมัดระวัง ขณะนำถุงออกจากเตาและเปิดถุง		
2-2	**มันฝรั่งอบทั้งเปลือก**	400-800 กรัม	5 นาที
	< คำแนะนำ >		
	ใช้มันฝรั่งขนาดหัวละ 200 กรัม เจาะเปลือกและวางตรงกลางของจานหมุน		
2-3	**เบคอน**	60-100 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางเบคอนบนตะแกรงต่ำ		
2-4	**เนื้อปลา**	200-800 กรัม	2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางเนื้อปลาตรงกลางตะแกรงต่ำ		
2-5	**ไก่เป็นชิ้น**	200-800 กรัม	2-3 นาที
	< คำแนะนำ >		
	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ วางไก่ตรงกลางตะแกรงต่ำโดยให้ด้านหนังไก่อยู่ข้างบน		
2-6	**ถั่วเขียวแช่แข็ง**	200-600 กรัม	2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	วางถั่วเขียวแช่แข็งในจานพลาสติกที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โดยวางไว้กลางจานหมุน		

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
2-7	**แครอทฝานเป็นแว่น**	100-400 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	ล้างแครอทและฝานออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางลงในชามแก้ว เติมน้ำ 2-3 ช้อนโต๊ะ แล้วปิดด้วยฝาพลาสติกหรือฝาแก้ว		
2-8	**บร็อคโคลี่เป็นช่อ**	200-500 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	ล้างบร็อคโคลี่และฝานออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางลงในชามแก้ว เติมน้ำ 2-3 ช้อนโต๊ะ แล้วปิดด้วยฝาพลาสติกหรือฝาแก้ว		
2-9	**ดอกกะหล่ำ**	200-600 กรัม	1-2 นาที
	< คำแนะนำ >		
	ล้างดอกกะหล่ำและฝานออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางลงในชามแก้ว เติมน้ำ 2-3 ช้อนโต๊ะ แล้วปิดด้วยฝาพลาสติกหรือฝาแก้ว		
2-10	**ครัวซองต์**	150-300 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	วางแป้งครัวซองต์บนจานอบเกรียมและตั้งบนตะแกรงต่ำ		
2-11	**คุกกี้**	90 - 150 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	วางแป้งคุกกี้บนจานอบเกรียมและตั้งบนตะแกรงต่ำ		

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก
2-12	**ขนมปังก้อนสด**	200-400 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	วางแป้งขนมปังก้อนสดบนจานอบเกรียมและตั้งบนตะแกรงต่ำ		
2-13	**มัฟฟิน**	200-400 กรัม	-
	< คำแนะนำ >		
	เทแป้งลงในกระดาษหรือถ้วยซิลิโคนสำหรับมัฟฟิน วางบนจานอบเกรียมและตั้งบนตะแกรงต่ำ		

คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารอัจฉริยะ

การใช้ การปรุงอาหารอัจฉริยะ ช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจจับอุณหภูมิของพื้นผิวในขณะปรุง

- ในขณะปรุงอาหาร การปรุงอาหารอัจฉริยะ จะระบุโหมดการปรุงอาหารด้วยการตรวจจับอุณหภูมิของอาหารหรือพื้นผิวของภาชนะ
- หลังจากสิ้นสุดการปรุง เวลาในการปรุงที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- เพื่อให้การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้

ข้อมูลสำคัญ

- เพื่อให้การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- ไม่แนะนำให้ใช้การปรุงอาหารด้วยเซ็นเซอร์อัตโนมัติกับการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการปรุงอาหารหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซ็นเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการปรุงอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้เซ็นเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดอาหารที่กระเด็นด้วยผ้าหมาด เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น
- หากต้องการปรุงอาหารให้ได้ผลดี อาหารหรือภาชนะควรวางที่กึ่งกลางของถาดแก้ว
- เพื่อให้ได้ผลการปรุงอาหารที่ดี ไม่ควรปิดอาหารด้วยฟิล์มพลาสติกหรือฝาปิดที่ไม่ได้ระบุไว้ในแผนผังของคู่มือนี้

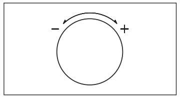
การใช้คุณสมบัติ เมนูไทย

คุณสมบัติ Thai Recipe (เมนูไทย) 40 รายการประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับประเภท auto fermentation (หมัก) ด้วยการกดปุ่ม auto fermentation (หมัก) ขั้นแรก ให้วางอาหารไว้กึ่งกลางจานหมุนและปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **Thai Recipe (เมนูไทย)** ( ) หนึ่งหรือสองครั้ง (โปรดดูตารางในหน้าต่อไปนี้)
1 : เมนูไทย
2 : เมนูย่าง/อบ



2. เลือกรหัสของอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



การใช้โปรแกรม เมนูไทย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติของ Thai Recipe (เมนูไทย) 40 รายการ โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-1	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	550-650 กรัม	บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, ไข่ - 1 ฟอง, ผัก - 100 กรัม, หมูสับ - 100 กรัม, น้ำ - 2 ถ้วย	ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปในชาม แล้วเริ่มต้นอบ
1-2	ขนมจีบกุ้ง	1 ที่ (12 ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค	ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ นำซอสและไม้จิ้มออกมา วางอาหารบนจานหมุน แล้วเริ่มต้นอบ
1-3	ซาลาเปา	1 ที่ (9 ชิ้น)	ซาลาเปาแช่แข็ง - 1 แพ็ค	ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ วางอาหารบนจานหมุน แล้วเริ่มต้นอบ
1-4	เกี๊ยวกุ้ง	1 ที่	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค	นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
1-5	โจ๊กปลาทะเล	1 ที่	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง - 1 แพ็ค	นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เปิดฝาครอบแล้วเติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาหลวมๆ แล้วเริ่มอบ
1-6	สปาเกตตี้ซอสไก่	1 ที่	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง - 1 แพ็ค	นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ ใช้ส้อมเจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
1-7	ข้าวผัดกุ้ง	1 ที่	ข้าวผัดกุ้งแช่แข็ง - 1 กล่อง	นำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกออกก่อนอบ เปิดฝาเล็กน้อยและปรุง
1-8	ข้าวไก่ผัดใบกะเพรา	1 ที่	ข้าวกะเพราไก่แช่แข็ง - 1 แพ็ค	นำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกออก ใช้ส้อมเจาะฝาปิดให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
1-9	บัวลอยเผือก	1 ที่	บัวลอยเผือกแช่แข็ง 1 แพ็ค	นำฝากระดาษด้านนอกออก ใช้ส้อมเจาะฝาปิดพลาสติกให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ หลังจากได้ยินเสียงสัญญาณ ให้นำออกมา เขย่ากล่องสองถึงสามครั้ง แล้วกดเริ่มทำงาน
1-10	ข้าวสวย	2-3 ที่	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 2 ถ้วย	ซาวข้าวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-11	ข้าวกล้อง	2-3 ที่	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำ - 2 ถ้วย	ซาวข้าวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแก้วแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน
1-12	ข้าวเหนียว	2-3 ที่	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำ - 2 ถ้วย	ใส่ข้าวลงในชามแก้วแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน
1-13	โจ๊กหมู/ข้าวต้มข้าวโอ๊ต	1 ที่	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, หมูสับ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชีและต้นหอมสับสำหรับตกแต่ง	คลุกเคล้าหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอย ให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ข้าวสวย น้ำ หมู และซีอิ๊วลงในชามแก้ว เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับโรยหน้าด้วยผักชีและต้นหอม
1-14	สปาเกตตี้	2 ที่	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำ - 500 มล., น้ำมันมะกอก - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือเล็กน้อย	นำน้ำผสมเกลือเทลงในชาม ใส่สปาเก็ตตี้ แล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้เทน้ำออกแล้วล้างด้วยน้ำเย็น เติมน้ำมันมะกอกและคนให้ทั่ว

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-15	ข้าวเหนียวมูน	2 ที่	ข้าวเหนียวสุก - 1 ถ้วย, กะทิ - ⅓ ถ้วย, เกลือ- 1 ช้อนชา, น้ำตาล - 1 ช้อนโต๊ะ	ผสมกะทิ เกลือ และน้ำตาลลงในชาม แล้วคนให้เข้ากัน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้พักไว้จนเย็นประมาณ 30 วินาที นำมาผสมกับข้าวเหนียวสุกแล้วให้เข้ากัน และปิดฝาไว้ 10 นาทีแล้วนำมารับประทาน
1-16	ซุปเต้าหู้สาหร่าย	4 ที่	หมูสับ - 100 กรัม, เต้าหู้หลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง - ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล.	คลุกเคล้าหมูสับ น้ำมันหอย และพริกไทยให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่หมู เต้าหู้ และน้ำลงในชาม ปรุงรสด้วยน้ำปลาแล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้ใส่สาหร่ายทะเล ต้นหอม และผักชีก่อนรับประทาน
1-17	ต้มยำกุ้ง	4 ที่	กุ้ง - 150 กรัม, เห็ด - 1 ถ้วย, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้ - 2 ต้น, มะเขือเทศ - 4 ลูก, น้ำพริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด, น้ำ - 500 มล., ใบผักชีสำหรับตกแต่ง	ใส่น้ำ ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อน และคนให้เข้ากัน เติมกุ้ง เห็ด พริก และเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมนมข้นจืด และปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และตกแต่งด้วยผักชีก่อนรับประทาน

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-18	ต้มข่าไก่	4 ที่	ไก่ - 250 กรัม, เห็ด - 100 กรัม, กะทิ - 500 มล., ข่าหั่นเป็นแว่น - 6 แว่น, ตะไคร้ฝาน - 2 ต้น, ใบมะกรูด - 3 ใบ, หัวหอมแดง - 3 หัว, ผักชี - 1 ต้น, พริกทอด - 3 เม็ด, น้ำตาลปี๊บ - 2 ช้อนชา, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ -500 มล.	ผสมน้ำและกะทิในชาม จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด หลังจากอบเสร็จแล้ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก จากนั้นรับประทาน
1-19	แกงเขียวหวานไก่	4 ที่	ไก่หั่นเป็นชิ้น - 200 กรัม, น้ำพริกแกงเขียวหวาน- 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 500 มล., มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนชา, ใบโหระพา - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง	ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมโหระพาและพริกชี้ฟ้า
1-20	ซุปเต้าหู้	2 ที่	น้ำ - 500 มล., มิโสะ - 1 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ - 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะ - 2 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้อ่อน (หั่นเป็นลูกเต๋า) - 100 กรัม, เกลือ - ¼ ช้อนชา, ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น - 50 กรัม, ต้นหอมหั่นฝอย - ¼ ถ้วย	ผสมมิโสะกับน้ำให้เข้ากันในชาม แล้วเติมส่วนผสมอื่นๆ ทั้งหมด

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-21	กล้วยบวชชี	1-2 ที่	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 กรัม, กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 1 ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนชา	ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือลงในชาม แล้วคนให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดละลาย เติมกล้วย แล้วเริ่มอบ
1-22	ไข่ตุ๋น (คัสตาร์ดไข่)	2 ที่	ไข่สด - 2 ฟอง, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลือง - 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ⅛ ช้อนชา, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว	ตีไข่ในน้ำและปรุงรสด้วยนม ซอสถั่วเหลือง และเกลือ โรยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน
1-23	ไข่เจียว	2 ที่	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ	ตีไข่ เล้วเติมมะเขือเทศ หัวหอม และซอสถั่วเหลือง ทาเนยในชาม แล้วเติมส่วนผสมทั้งหมดลงไป
1-24	สปาเกตตี้ครีมซอส	1 ที่	สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, วิปครีม - 100 มล., เห็ด - ½ ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ	ผสมแป้งกับน้ำลงในชามให้เข้ากัน แล้วเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ แฮม และเห็ด เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เติมชีสและสปาเก็ตตี้ แล้วคนให้เข้ากัน

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-25	สปาเกตตี้ลูกชิ้นเนื้อ	1 ที่	สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, เนื้อสับ - 200 กรัม, เกลือ - 1¼ ช้อนชา, พริกไทย - ½ ช้อนชา, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, หัวหอมสับ - ¼ ถ้วย, ซอสมะเขือเทศ - ¼ ถ้วย, น้ำ - ⅓ ถ้วย	ผสมเนื้อ เกลือ และพริกไทยในชาม เติมเนย เบย์ลีฟ มะเขือเทศ หัวหอม ซอสมะเขือเทศ และน้ำ ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย แล้วเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมสปาเก็ตตี้และผสมให้เข้ากัน รับประทานขณะร้อน
1-26	ปลากะพงนึ่งมะนาว	4 ที่	ปลากะพง - 500-600 กรัม, คื่นช่าย - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ต้น, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกซอย - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนชา	โรยเกลือบนตัวปลา แล้วยัดตะไคร้ใส่ท้องปลา วางคื่นช่ายบนตัวปลาในชาม ผสมกระเทียม พริก น้ำปลา และน้ำมะนาวให้เข้ากัน เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้เทน้ำราดรสเผ็ดลงไป และตกแต่งด้วยผักชี
1-27	ไก่ตุ๋น	4 ที่	ปีกไก่ - 5 ชิ้น (ประมาณ 250 กรัม), รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, แครอทหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, เบย์ลีฟ - 2 ใบ, ซอสมะเขือเทศ - ½ ถ้วย, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, เกลือ - ¼ ช้อนชา, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล.	หมักไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที เติมส่วนผสมที่เหลือ และคนให้เข้ากัน

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร (กรัม)	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1-28	สังขยามะพร้าวอ่อน	2 ที่	ไข่เป็ด - 3 ฟอง, น้ำตาลปี๊บ - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3 ใบ, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย	ผสมไข่ที่ตีแล้ว น้ำตาล และใบเตยเข้าด้วยกัน แล้วตีจนกว่าน้ำตาลจะละลายหมดไป รินส่วนผสมไข่ลงในตัวกรอง เติมฟักทองแล้วเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้พักไว้จนเย็นแล้วค่อยรับประทาน

เมนูย่าง/อบ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
2-1	ขนมปังกระเทียม	10 ชิ้น	ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนชา, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ	ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง วางขนมปังบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มอบ
2-2	ขนมปังหน้ากุ้ง	2-4 ที่	ขนมปังทำแซนด์วิช - 4 แผ่น, กุ้งสับ - ½ ถ้วย, กระเทียมสับ - 1 ช้อนชา, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, รากผักชีบด - 1 ช้อนชา, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ผักชีและพริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง	ผสมกุ้ง กระเทียม พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ตัดขนมปัง 1 แผ่นให้เป็น 4 ชิ้น แล้วทากุ้งลงไป วางขนมปังบนตะแกรงสูง แล้วเริ่มต้นอบ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
2-3	หมูสะเต๊ะ	20 ชิ้น	**[ส่วนผสมหมูสะเต๊ะ]** หมูแล่บาง - 250 กรัม, พริกแกง - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนชา, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนชา **[น้ำจิ้มถั่ว]** ถั่วบด - ½ ถ้วย, พริกแกง - 3 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ - 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - 1½ ช้อนชา **[อาจาดแตงกวา]** น้ำส้มสายชู - ¼ ถ้วย, เกลือ - ½ ช้อนชา, น้ำตาล - -2 ช้อนโต๊ะ, แตงกวาฝานบาง - ¼ ถ้วย, หัวหอมแดงฝานบาง - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าฝานบาง - 2 ช้อนโต๊ะ	**[หมูสะเต๊ะ]** ผสมพริกแกง ตะไคร้ ผักชี นม เกลือ น้ำตาล และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน หมักหมูกับส่วนผสมซอส ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ วางหมูสะเต๊ะบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มต้นอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม เริ่มทำงาน รับประทานพร้อมน้ำจิ้มและอาจาด **[น้ำจิ้มถั่ว]** ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นถั่วลิสง แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 W ประมาณ 2 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมถั่วลิสงบด **[อาจาดแตงกวา]** ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 W ประมาณ 1 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมแตงกวา หัวหอม และพริกชี้ฟ้า
2-4	ปีกไก่นิวออลีนส์	2 ที่	ปีกไก่ - 250 กรัม, น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก (ศรีราชา) - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ	ผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย และซอสพริกเข้าด้วยกัน จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที วางปีกไก่ในจานอบเกรียม แล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม เริ่มทำงาน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
2-5	ไก่เทอริยากิ	2-4 ที่	อกไก่ติดหนัง - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผัก	หมักไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน วางไก่ในจานอบเกรียม แล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม เริ่มทำงาน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผัก
2-6	ไก่ย่างทั้งตัว	4 ที่	ไก่ทั้งตัว - 1 ตัว (500 กรัม), น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 2 ราก, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน - 1 ช้อนโต๊ะ	ใส่รากผักชี กระเทียม และพริกไทยลงไปในครกแล้วตำ จากนั้นให้ผสมน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้าจีน และน้ำมันเข้าด้วยกัน หมักไก่ด้วยส่วนผสมซอสทั้งหมดเป็นเวลา 20 นาที วางไก่บนจานอบเกรียม แล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม เริ่มทำงาน
2-7	ปลาย่างเกลือ	4 ที่	ปลากะพง - 500 กรัม, เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - -2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนชา, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 2 ต้น	ใส่สมุนไพรทั้งหมดในท้องปลา แล้วใช้เกลือโรยบนตัวปลา วางปลาบนถาดอบเกรียมแล้วอบ รับประทานขณะร้อนพร้อมกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
2-8	ข้าวอบกุนเชียง	2 ที่	ข้าวสวย - 2 ถ้วย, กุนเชียง - ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, หน่อไม้ฝรั่งหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, ข้าวโพดอ่อน - ¼ ถ้วย, ซอสถั่วเหลือง - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ	ใส่น้ำมัน กุนเชียง และกระเทียมในชาม ใช้ ไมโครเวฟ 600 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที เติมข้าวสวย ซอสถั่วเหลือง น้ำมันหอย แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด และคนให้เข้ากัน อบแล้วนำมารับประทานขณะร้อน
2-9	หอยอบกระเทียม	2 ที่	หอยเชลล์ - 15~20 ตัว, เนยเค็ม - 50 กรัม, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ขนมปังชิ้นเล็ก - 2 ช้อนโต๊ะ	ผสมเนย กระเทียม พริกไทย พาร์สลีย์ และขนมปังเข้าด้วยกัน วางหอยเชลล์บนจานอบเกรียม และหยอดส่วนผสมเนยที่ด้านบน อบแล้วนำมารับประทานขณะร้อน
2-10	บราวนี่	-	ดาร์คช็อคโกแลต - 190 กรัม, เนยละลาย - 190 กรัม, น้ำตาล - 120 กรัม, แป้งเค้ก - 115 กรัม, ไข่ - 3 ฟอง, มะม่วงหิมพานต์ - 200 กรัม, เกลือ - 1 ช้อนชา	เทเนยและดาร์คช็อคโกแลตในชามแก้ว แล้วอุ่นด้วย ไมโครเวฟ 900 วัตต์เป็นเวลา 1 นาที นำออกมา คนให้เข้ากัน แล้วพักไว้ให้เย็น ตีไข่ด้วยความเร็วสูงสุด เติมน้ำตาลและผสมให้เข้ากัน จากนั้นเติมแป้ง เติมมะม่วงหิมพานต์ และผสมให้เข้ากัน เทใส่ถาด (11 × 10 × 1.2 นิ้ว) ที่ทาเนยขาวไว้ แล้วเริ่มอบ
2-11	เค้กกล้วยหอม	-	แป้ง - 190 กรัม, ผงฟู - ¼ ช้อนชา, เบกกิ้งโซดา - ½ ช้อนชา, เนย - 120 กรัม, เกลือ - ⅛ ช้อนชา, น้ำตาล - 175 กรัม, ไข่ - 2 ฟอง, นม - ¼ ถ้วย, น้ำมะนาว - 1 ช้อนโต๊ะ, กล้วยหอมบด - 200 กรัม	ร่อนแป้ง ผงฟู และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน ผสมกล้วย นม และน้ำมะนาวให้เข้ากัน เติมเนยและเกลือ แล้วเริ่มตี จากนั้นเติมน้ำตาลและไข่อย่างต่อเนื่อง สุดท้าย เติมส่วนผสมแป้งลงไป แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทลงในภาชนะสำหรับอบ (1½” x 1½”) แล้วเริ่มอบ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
2-12	คุ้กกี้เนยสด	25-30 ชิ้น	แป้ง - 3 ถ้วย, เนย - ¾ ถ้วย, ลูกเกด - ¼ ถ้วย, คอร์นเฟลค - ½ ถ้วย, น้ำตาล - 150 กรัม, เกลือ - ½ ช้อนชา, ไข่ - 1 ฟอง, นมสด - ¼ ถ้วย, เบกกิ้งโซดา - 1 ช้อนชา, กลิ่นวนิลา - 1 ช้อนชา	ร่อนแป้งและเบกกิ้งโซดาสองครั้ง ผสมกลิ่นวนิลาและนมสดเข้าด้วยกัน ตีเนยและเกลือจนเป็นเนื้อเนียน จากนั้นเติมน้ำตาลและตีอย่างต่อเนื่อง เติมไข่แล้วเติมแป้ง นมสด ตีจนกว่าเนื้อจะเนียน นำไปแช่เย็นไว้ ผสมลูกเกดและคอร์นเฟลค หลังจากนำแป้งออกมาจากตู้เย็น ให้ปั้นเป็นทรงคุกกี้ แล้วหยอดส่วนผสมคอร์นเฟลคบนก้อนคุกกี้ วางคุกกี้ในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ

การใช้คุณสมบัติ ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน

คุณสมบัติ Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน) ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับประเภท Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน) ด้วยการกดปุ่ม Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน) ขั้นแรก ให้วางอาหารไว้กึ่งกลางจานหมุนและปิดประตู

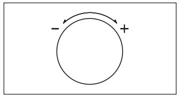
โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน)** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม
(โปรดดูตารางในหน้าต่อไปนี้)

1 - 10 : Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน)



2. เลือกน้ำหนักของอาหารด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



การใช้โปรแกรม ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 10 โปรแกรมสำหรับการทอดในโหมด Slim Fry (ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน) โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ คุณจะใช้น้ำมันน้อยลงเมื่อเทียบกับการทอดด้วยอุปกรณ์ทอดด้วยน้ำมัน แต่คุณยังได้รับอาหารรสชาติอร่อย โปรแกรมจะทำงานร่วมกันระหว่างการอบ ตัวทำความร้อนด้านบน และพลังงานไมโครเวฟ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	**มันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบ**	300-350 450-500	-	วางมันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่ม start (เริ่มทำงาน) เพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน)
2	**กุ้งแช่แข็ง (ชุบเกล็ดขนมปัง)**	200-250 300-350	-	วางกุ้งชุบเกล็ดขนมปังแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ
3	**นักเก็ตไก่แช่แข็ง**	200-250 350-400	-	วางนักเก็ตไก่แช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน)
4	**โครเคทมันฝรั่งแช่แข็ง**	200-250 300-350	-	วาง โครเคทมันฝรั่งแช่แข็ง ให้เสมอกันบนจานอบเกรียมวางจานบนตะแกรงต่ำ
5	**ปอเปี๊ยะแช่แข็ง**	200-250 350-400	-	วาง ปอเปี๊ยะแช่แข็ง ให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ
6	**เฟรนช์ฟรายโฮมเมด**	300-350 450-500	1-2	อุ่นเตาอบ 200 °C โดยใช้ฟังก์ชั่นอุ่นเตาอบ ใช้มันฝรั่งแบบแข็งหรือแข็งปานกลาง แล้วล้างให้สะอาด ปอกเปลือกมันฝรั่ง แล้วหั่นเป็นแท่งให้มีความหนา 10 x 10 มม. แช่ไว้ในน้ำเย็น (30 นาที) ใช้กระดาษซับให้แห้ง ชั่งน้ำหนักและทาน้ำมันมะกอก 5 กรัม กระจายเฟรนช์ฟรายโฮมเมดให้ทั่วบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่ม เริ่มทำงาน เพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน)
7	**มันฝรั่งหั่นเสี้ยว**	200-250 300-350 400-450	1-2	ล้างมันฝรั่งขนาดปกติแล้วหั่นเป็นเสี้ยว ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศ วางด้านที่หั่นลงบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง
8	**น่องไก่**	200-250 300-350 400-450	1-2	อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที ชั่งน้ำหนักน่องไก่ แล้วใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงสูงให้เสมอกัน กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน เตาอบจะหยุดการทำงาน กดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) เพื่อดำเนินการต่อ
9	**ซูกินีหั่นเป็นแว่น**	100-150 200-250	-	อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที ล้างซูกินีและหั่นเป็นแว่น ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอก 5 กรัมและเติมเครื่องเทศ วางซูกินีหั่นแว่นบนจานอบเกรียมให้เสมอกัน แล้วตั้งบนตะแกรงสูง กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่ม start (เริ่มทำงาน) เพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน)

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
10	**แอปเปิ้ลหั่นครึ่ง**	300-350 400-450	-	ล้างและคว้านแกนแอปเปิ้ลออก (ลูกละ 150 กรัม) หั่นครึ่งหนึ่งตามแนวนอน วางด้านที่หั่นลงบนจานอบเกรียม เติมหน้าตกแต่ง เช่น ลูกเกดหรืออัลมอนด์ป่น วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับไอศกรีมวนิลา

การใช้คุณสมบัติ หมัก

คุณสมบัติการปรุงอาหาร auto fermentation (หมัก) ห้าแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับประเภท auto fermentation (หมัก) ด้วยการกดปุ่ม auto fermentation (หมัก) ขั้นแรก ให้วางอาหารไว้กึ่งกลางจานหมุนและปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **Auto fermentation (หมัก)** ( )
(โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)

11 : การหมักแป้ง

12 : โยเกิร์ตโฮมเมด

ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน/หมัก

2. เลือกรหัสของอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)

+30s
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

การใช้โปรแกรม หมัก

ตารางต่อไปนี้จะแสดงวิธีใช้โปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการทำแป้งยีสต์ให้ขึ้นหรือการเตรียมโยเกิร์ต

รหัส		อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพัก	คำแนะนำ
การหมักแป้ง	**11-1**	แป้งพิซซ่า	300-500	-	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
	11-2	แป้งเค้ก	500-800	-	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
	11-3	แป้งขนมปัง	600-900	-	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
โยเกิร์ตโฮมเมด	**12-1**	จานขนาดเล็ก	500	6 ชม. ในตู้เย็น	แบ่งโยเกิร์ต 150 กรัมลงในถ้วยเซรามิค 5 ถ้วยหรือโถแก้วขนาดเล็กให้เท่าๆ กัน (30 กรัมต่อถ้วย) เติมนม 100 มล. ในแต่ละถ้วย ใช้นมชนิดสเตอริไลซ์ (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3,5 %) ปิดถ้วยแต่ละใบด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งเป็นวงกลมบนจานหมุน
	12-2	ชามขนาดใหญ่	500	6 ชม. ในตู้เย็น	ผสมโยเกิร์ตธรรมชาติ 150 กรัมกับนมชนิดสเตอริไลซ์ 500 มล. (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3,5 %) เทลงในชามแก้วขนาดใหญ่ให้เสมอกัน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งบนจานหมุน

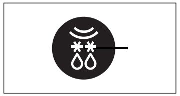
การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

คุณสามารถตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟเพื่อให้แบ่งการอบอาหารได้ถึงสามขั้นตอน (คุณไม่สามารถใช้โหมดการอบไมโครเวฟ+อบ และอุ่นเตาอบ เมื่อต้องการอบอาหารแบบหลายขั้นตอน) ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็งและอบโดยไม่ต้องตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณจึงสามารถละลายและอบไก่ขนาด 1.8 กก. ในสามขั้นตอน:

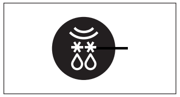
- ละลายน้ำแข็ง
- อบไมโครเวฟ 30 นาที
- ย่าง 15 นาที

☛ การละลายน้ำแข็งต้องเป็นขั้นตอนแรก สามารถใช้การปรุงแบบผสมและย่างได้หนึ่งครั้งในระหว่างสองขั้นตอนที่เหลือ แต่สามารถใช้ระบบไมโครเวฟได้สองครั้ง (ในระดับพลังงานที่ต่างกันสองระดับ)

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )



2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )



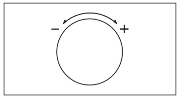
3. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ()



4. กำหนดระดับพลังงานของไมโครเวฟโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** () เพื่อเลือก **ระดับพลังงาน** ตามต้องการ (450 วัตต์ในตัวอย่างนี้)



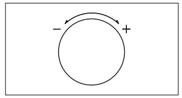
6. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
(เช่น 30 นาที)



7. กดปุ่ม **ย่าง** ()



8. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
(เช่น 15 นาที)



9. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์: เริ่มทำงาน/+30 วินาที:

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การอุ่นเตาอบ

สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ
โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ

1. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ()



ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

200 °C (อุณหภูมิ)

2. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** () ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ
(อุณหภูมิ : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์: เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด

- เวลาที่ปรากฏคือ 8 วินาทีสำหรับโหมดการอบอาหารที่เลือก และ 2 วินาทีสำหรับอุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้าตามลำดับ
ตัวอย่าง) ในโหมดอุ่นเตาอบที่ 200 °C



(แสดง 8 วินาที)



(แสดง 2 วินาที)

- เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที
- หลังจาก 10 นาที จะมีเสียงเตือน 4 ครั้งและเครื่องจะหยุดทำงาน

เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิปัจจุบันของช่องเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ()

การอบอาหารด้วยความร้อน

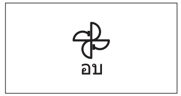
การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40 °C ถึง 200 °C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้วหกระดับ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

หากคุณต้องการอุ่นเตาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็ว โปรดดูที่หน้า 31

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน

1. กดปุ่ม **อบ** ()

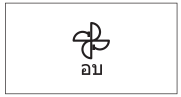


ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

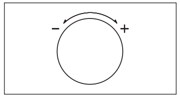
(โหมดอบ)

200 °C (อุณหภูมิ)

2. กดปุ่ม **อบด้วยความร้อน** () ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ
(อุณหภูมิ : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น:

- เวลาที่ปรากฏคือ 8 วินาทีสำหรับเวลาอบอาหารที่ตั้งล่วงหน้า และ 2 วินาทีสำหรับอุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้าตามลำดับ
ตัวอย่าง) เวลาอบอาหาร 30 นาที ที่อุณหภูมิ 200°C



(แสดง 8 วินาที)



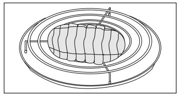
(แสดง 2 วินาที)

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิปัจจุบันของช่องเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ( )

โปรดระวัง ตัวให้ความร้อนที่ย่างอาจทำงานเป็นระยะๆ ในขณะที่โหมดการอบด้วยความร้อนกำลังทำงานอยู่

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น

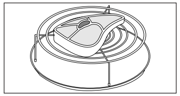
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 34

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง



2. กดปุ่ม **ย่าง** ( )

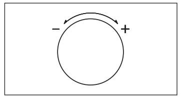


ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดย่าง)

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

3. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด**



- เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มต้น

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ย่าง** ( )



ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดผสมไมโครเวฟและย่าง)

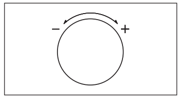
600 วัตต์ (กำลังไฟฟ้า)

2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ย่าง** ( ) จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)



- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**



- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



<u>ผลลัพธ์ :</u>

- การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ไมโครเวฟผสมการอบ

การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

- เนื้อและไก่อบ
- พายและเค้ก
- อาหารไข่และชีส

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ+อบ** ()



<u>ผลลัพธ์ :</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดผสมไมโครเวฟและอบ)

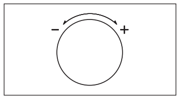
200 °C (อุณหภูมิ : สลับเป็นโหมดอุณหภูมิต่อไปนี้ใน 2 วินาที)

2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+อบ** ()
(อุณหภูมิ : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**

- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+อบ** ()
จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (600, 450, 300, 180, 100 วัตต์)



5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (/+30s)



<u>ผลลัพธ์ :</u>

- การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
- เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้
- เวลาที่ปรากฏคือ 8 วินาทีสำหรับเวลาอบอาหารที่ตั้งล่วงหน้า และ 2 วินาทีสำหรับอุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้าตามลำดับ
  ตัวอย่าง) เวลาอบอาหาร 30 นาที ที่อุณหภูมิ 200°C



(แสดง 8 วินาที)



(แสดง 2 วินาที)

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิปัจจุบันของช่องเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ()

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ( ) และ **ไมโครเวฟ+ย่าง** ( ) พร้อมกันเป็นเวลา 1 วินาที



ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ( ) และ **ไมโครเวฟ+ย่าง** ( ) พร้อมกันอีกครั้งเป็นเวลา 1 วินาที



ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

1. กดปุ่ม **ย่าง** ( ) และ **ไมโครเวฟ+อบ** ( ) พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที



ผลลัพธ์ :

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
- จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”



2. ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **ย่าง** ( ) และ **ไมโครเวฟ+อบ** ( ) พร้อมกันอีกครั้งเป็นเวลา 3 วินาที



ผลลัพธ์: สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **: แนะนำ** ✓✗ **: ใช้อย่างระมัดระวัง** ✗ **: ไม่ปลอดภัย**

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร

ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ธัญพืช)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร 3 นาที

คำแนะนำ : ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4½-5 7-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	6-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ซุกินี	250 กรัม	4-4½	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียมต้น	250 กรัม	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5-5½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5½-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง

โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7	1-2	ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ : อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6-7 8-13	15-30	วางเนื้อบนจานหมุน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ด ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือกันด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	32-34		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11-13		
ผลไม้				
เบอร์รี่	300 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + ไรย์)	500 กรัม	7-9		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมทั่วกัน คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้: 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3-4	2-3	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	5-7	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	4 ชิ้น (500 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	10-12	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (เย็น)	450 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	10-12	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8	-	คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	9-11	8-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
ไก่อบ	1200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	21-23	20-22	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ วางด้านหน้าอกลง ที่กลางตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	6-7	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน โหมดนี้จะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบ เช่น บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้จะผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบอาหารด้วยโหมด ไมโครเวฟ+อบ:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปันจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยไอร้อนสำหรับอาหารสดและอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการด้วยฟังก์ชั่นการอุ่นเตาอบอัตโนมัติ ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามตารางต่อไปนี้

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่า					
พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300-400 กรัม	ด้านที่ 1: 300 วัตต์ + 200 °C ด้านที่ 2 : อบ 180 °C	7-9	5-6	วางพิซซ่าบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
พาสต้า					
ลาซาญญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	ด้านที่ 1: 450 วัตต์ + 200 °C ด้านที่ 2 : อบ 200 °C	16-18	3-4	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ					
โรสต์บีฟ/ โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200-1300 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	20-23	10-13	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที
ไก่อบ	1000-1200 กรัม	ด้านที่ 1: 450 วัตต์ + 200 °C ด้านที่ 2 : 450 วัตต์ + ย่าง	20-22	21-23	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงต่ำ โดยให้ด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที
ขนมปัง					
ขนมปังก้อนสด	6 ชิ้น (350 กรัม)	100 วัตต์ + 180 °C	8-10	-	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น อบสุกแล้ว)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 200 °C	8-10	-	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
เค้ก					
มาร์เบิลเค้ก (แป้งสด)	500 กรัม	180 °C เท่านั้น	38-43	-	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็ก สีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ
เค้กชิ้นเล็ก (แป้งสด)	12 x 28 กรัม	160 °C เท่านั้น	28-33	-	ใส่แป้งสดให้เสมอกันในถ้วยกระดาษและตั้งในจานอบเกรียมบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
คุกกี้ (แป้งสด)	200-250 กรัม	200 °C เท่านั้น	15-20	-	วางครัวซองต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงต่ำ
เค้กแช่แข็ง	1000 กรัม	180 วัตต์ + 180 °C	18-20	-	วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต

ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส
คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **Start/+30s (เริ่มทำงาน/+30 วินาที** (◇/+30s) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ
  - วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล
  - วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

มีควันและกลิ่นเหม็นเมื่อเริ่มต้นใช้งาน

- เป็นอาการที่เกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากชิ้นส่วนใหม่ได้รับความร้อน ควันและกลิ่นเหม็นจะหายไปหลังจากใช้งานประมาณ 10 นาที ถ้าต้องการให้ควันและกลิ่นหายไปเร็วยิ่งขึ้น โปรดใช้งานเตาไมโครเวฟโดยใส่มะนาวหรือน้ำมะนาวไว้ในเตาอบ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อผิดพลาด

ข้อความ "E-24" หมายถึง

- ข้อความ "E-24" จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ "E-24" ปรากฏขึ้น ให้กดปุ่ม "หยุด/ประหยัด พลังงาน" เพื่อใช้โหมดเริ่มต้น

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MC32F606TCT
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน	
พลังงานสูงสุด	2750 วัตต์
ไมโครเวฟ	1400 วัตต์
ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน)	1350 วัตต์
ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	สูงสุด 1900 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง)	
ด้านนอก	523 x 506 x 309 มม.
ช่องของเตาอบ	373 x 370 x 233 มม.
ปริมาตร	32 ลิตร
น้ำหนัก	
สุทธิ	20.0 กก. โดยประมาณ

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04174M-01

MC32F606TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard

Warning; Hot surface

Warning; Electricity

Warning; Explosive material

Do NOT attempt.

Do NOT touch.

Do NOT disassemble.

Follow directions explicitly.

Unplug the power plug from the wall socket.

Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

Call the service center for help.

Note

Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

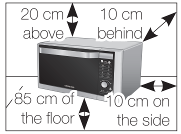
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional

oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

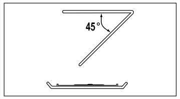
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

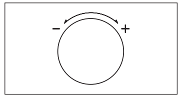
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** () button.



2. Press the **Microwave** () button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



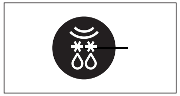
If you want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** (/+30s) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

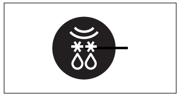


If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Smart Defrost** ( ) button.



2. Select the food category by pressing the **Smart Defrost** ( ) button, until the desired food category is selected.



3. Press **Start/+30s** (/+30s) button.

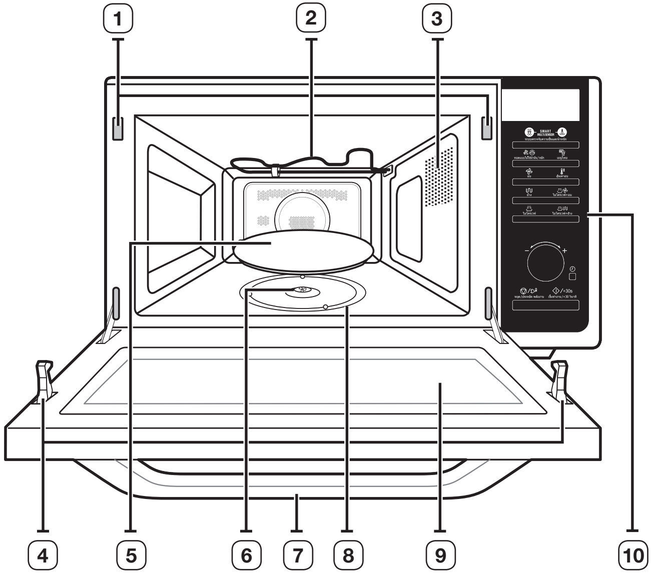


Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

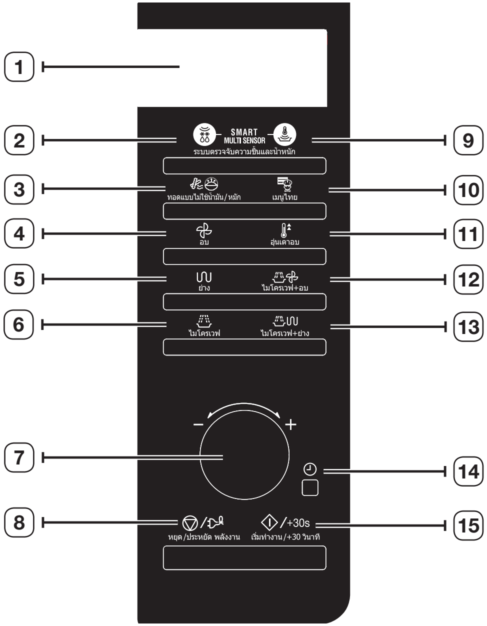
oven features

OVEN



1. SAFETY INTERLOCK HOLES
2. HEATING ELEMENT
3. VENTILATION HOLES
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. DOOR HANDLE
8. ROLLER RING
9. DOOR
10. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



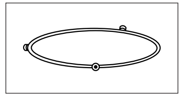
1. DISPLAY
2. SMART DEFROST BUTTON
3. SLIM FRY/FERMENTATION BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
8. STOP/ECO BUTTON
9. SMART COOK BUTTON
10. THAI RECIPE BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. CLOCK SETTING BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

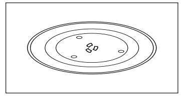
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



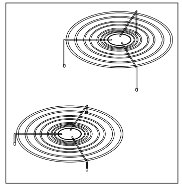
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



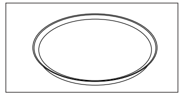
3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



oven use

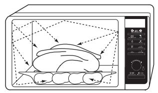
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “troubleshooting” on the page 44.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (◇/+30s) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

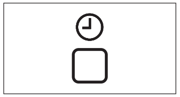
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

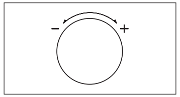
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

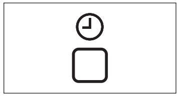
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation.
   12-hour notation.
   Then press the **Clock** (🕘) button once or twice.



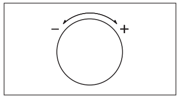
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



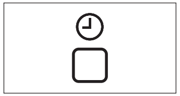
3. Press the **Clock** (🕘) button.



4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕘) button to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

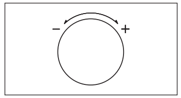
1. Press the **Microwave** (microwave icon) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave icon) (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (microwave icon) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the Power level table side page for further details.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** (start icon/+30s) button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times.
     The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (microwave icon) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (microwave icon) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** (start icon/+30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME



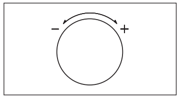
You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (/+30s) button six times.

You can also increase/decrease the cooking time by turning the **Dial knob**.



- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the Stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (/+30s) button.
Completely	Completely : Press the Stop button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** (/) button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Stop/Eco** (/) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** (/) button and then display shows current time. The oven is ready for use.

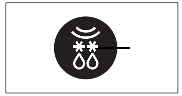
USING THE SMART DEFROST FEATURE

The Smart Defrost () feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

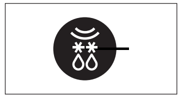
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Smart Defrost** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Smart Defrost** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Press **Start/+30s** (/+30s) button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



4. Press the **Stop/Eco** (⊘/♨) button to finish defrosting.



Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

☛ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 40 for further details.

USING THE SMART DEFROST PROGRAMMES

The following table presents 5 Smart Defrost with sensor. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. All the time cooking the display shows the sensor period. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500	20-90	Put meat in the centre of turntable. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500	20-90	Put poultry in the centre of turntable. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500	20-80	Put fish in the centre of turntable. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Bread**	125-1000	10-60	Put bread on a piece of kitchen paper and in the centre of turntable. Turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes.
5	**Fruit**	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

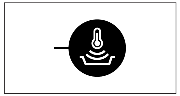
USING THE SMART COOK FEATURE

The **Smart Cook** (♨) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.

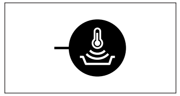
☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Smart Cook** (♨) button.

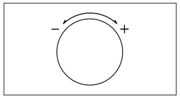


2. Select the category of food that you are cooking by pressing the **Smart Cook** (♨) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



- Press Smart Cook (♨) Button Once : 1. Auto Reheat
- Press Smart Cook (♨) Button Twice : 2. Auto Cook

3. Select the item of food by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



USING THE SMART COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Smart Cook programmes divided into 2 category. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. All the time cooking the display shows the sensor period. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

1. Auto Reheat

Code	Food	Serving size	Standing time
1-1	**Ready-Meal** (chilled)	300-500 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film or plastic lid. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).		
1-2	**Water**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Pour the water into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir water before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).		
1-3	**Milk**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Pour the milk into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir water before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).		
1-4	**Bagel**	1-2 pieces	-
	< Recommendations >		
	Cut them into halves horizontally. Put bagels on the low rack.		
1-5	**Soup** (chilled)	200-500 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.		
1-6	**Mini Ravioli** (chilled)	200-400 g	3 min
	< Recommendations >		
	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.		
1-7	**Frozen Pizza**	300-550 g	-
	< Recommendations >		
	Put frozen pizza on the low rack.		

Code	Food	Serving size	Standing time
1-8	**Frozen Chicken Wings**	200-400 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the crusty plate. Set plate on the low rack.		
1-9	**Frozen Cheese Sticks**	100-300 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put the frozen cheese sticks on the crusty plate. Set plate on the low rack.		
1-10	**Frozen Pizza Snacks**	100-300 g	-
	< Recommendations >		
	Put frozen pizza snacks on the low rack.		
1-11	**Frozen Lasagne**	400-800 g	3-4 min
	< Recommendations >		
	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.		
1-12	**Frozen Oven Fish**	400-800 g	3-4 min
	< Recommendations >		
	Put frozen oven fish into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.		

2. Auto Cook

Code	Food	Serving size	Standing time
2-1	**Pop Corn**	80-100 g	-
	< Recommendations >		
	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. Be careful when taking out and opening the hot bag.		
2-2	**Jacket Potatoes**	400-800 g	5 min
	< Recommendations >		
	Use potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and place in the centre of turntable.		
2-3	**Bacon**	60-100 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put bacon on the low rack.		
2-4	**Fish Fillet**	200-800 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put fish fillets in the centre of the low rack.		
2-5	**Chicken Pieces**	200-800 g	2-3 min
	< Recommendations >		
	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper and salt. Put them in the centre of the low rack with the skin-side up.		
2-6	**Frozen Green Bean**	200-600 g	2 min
	< Recommendations >		
	Put frozen green bean in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable.		

Code	Food	Serving size	Standing time
2-7	**Sliced Carrots**	100-400 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash carrots and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-8	**Broccoli Florets**	200-500 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash broccoli and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-9	**Cauliflower**	200-600 g	1-2 min
	< Recommendations >		
	Wash cauliflower and cut into similar size. Put them into a glass bowl. Add 2-3 tablespoons water and cover with plastic or glass lid.		
2-10	**Croissant**	150-300 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of croissant on the crusty plate and set on the low rack.		
2-11	**Cookies**	90-150 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of cookies on the crusty plate and set on the low rack.		
2-12	**Fresh Bread Rolls**	200-400 g	-
	< Recommendations >		
	Put dough of fresh bread rolls on the crusty plate and set on the low rack.		

Code	Food	Serving size	Standing time
2-13	**Muffins**	200-400 g	-
	< Recommendations >		
	Pour dough into paper or silicone cups for muffins. Put on the crusty plate and set on the low rack.		

Smart cooking instructions

The Smart Cook allows you to cook your food automatically by detecting the temperature of surface while cooking.

- When cooking food, the Smart Cook determines the cooking mode by detecting temperature of food or cookware surface.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.

Important

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate Cookware in the charts in this book
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.
- To obtain good cooking results, food or cookware should be placed on the center of Glass Tray
- To avoid poor results, the food should not covered plastic wrap or own lid that unguided in this charts in this book.

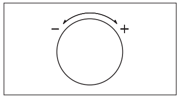
USING THE THAI RECIPE FEATURE

The 40 Thai Recipe features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai Recipe** ( ) button once or twice. (Refer to the table on the following page.)
   1 : Thai Menu
   2 : Grill/Bake Menu



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



USING THE THAI RECIPE PROGRAMMES

The following table presents the 40 Thai Recipe auto programmes. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Menu	Serving size (g)	Ingredients	Recommendations
1-1	**Instant noodle**	550-650 g	Instant noodle - 1 pack, Egg - 1, Vegetables - 100 g, Minced pork - 100 g, Water - 2 cup	Put all ingredient in a bowl and cook.
1-2	**Frozen shrimp dumpling (kanom jeeb kung)**	1 serving (12 ea)	Frozen shrimp dumpling - 1 pack	Cut the corner of the package. Take out sauce and stick. Put the food on the turntable and cook.
1-3	**Frozen chinese bun (salapao sai moo)**	1 serving (9 ea)	Frozen Chinese bun - 1 pack	Cut the corner of the package. Put the food on the turntable and cook.
1-4	**Frozen wonton shrimp (keaw kung)**	1 serving	Frozen wonton shrimp - 1 pack	Remove the outer bag before cooking. Pierce the cover film in 3-4 time and cook.
1-5	**Frozen congee with grouper fish (kow tom pla kao)**	1 serving	Frozen congee with grouper - 1 pack	Remove the outer seal before cooking. Open the cover and add water to fill line. Cover lid loosely and cook.
1-6	**Frozen spaghetti with chicken sauce**	1 serving	Frozen spaghetti with chicken sauce - 1 pack	Remove the outer seal before cooking. Pierce the cover film in 3-4 time with folk and cook.
1-7	**Frozen shrimp fried rice (kow pad kung)**	1 serving	Frozen shrimp fried rice - 1 box	Remove the outer package before cooking. Open a little cover and cook.
1-8	**Frozen fried chicken with basil (kow kra pow kai)**	1 serving	Frozen fried chicken with basil - 1 pack	Remove the outer package. Pierce the cover in 3-4 time with fork and cook.

Code	Menu	Serving size (g)	Ingredients	Recommendations
1-9	**Frozen taro pearl in coconut cream (bua loy pauk)**	1 serving	1 pack Frozen Taro pearl in coconut cream	Remove the outer paper cover. Pierce the plastic cover in 3-4 time with folk and cook. After beep, bring out and shake box for a few time and press start.
1-10	**Rice**	2-3 servings	Rice - 1 cup, Water - 2 cups	Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.
1-11	**Brown rice**	2-3 servings	Brown rice - 1 cup, Water - 2 cups	Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.
1-12	**Sticky rice**	2-3 servings	Brown rice - 1 cup, Water - 2 cups	Put the rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve.
1-13	**Pork congee/ Porridge**	1 serving	Cooked rice - 1 cup, Chopped pork - ½ cup, Water - 500 ml, Oyster sauce - 1 tbsp., Pepper ground - ¼ tsp. Soybean sauce - 1 tbsp., Coriander and chopped spring onion for decorate	Mix the chopped pork, pepper and oyster sauce and then mold to circle type. Put the cooked rice, water, pork and soybean sauce in a glass bowl. After the cooking finish, serve with coriander and spring onion.
1-14	**Spaghetti**	2 servings	Spaghetti - 80 g, Water - 500 ml, Olive oil - ½ tbsp., Pinch of salt	Mix the salt and water in a bowl. Add spaghetti and cook. After the cooking finish, drain and wash with cold water. Add the olive oil and stir.
1-15	**Sweet sticky rice**	2 servings	Cooked sticky rice - 1 cup, Coconut milk - ⅓ cup, Salt - 1 tsp., Sugar - 1 tbsp.	Put the coconut milk, salt and sugar in a bowl and mix well. After the cooking finish, cool for 30 second. Mix it with cooked sticky rice well and cover for 10 minutes before serve.
1-16	**Clear broth soup with soft tofu and seaweed**	4 servings	Chopped pork - 100 g, Soft tofu - 2 strips, Dried seaweed - ¼ cup, Oyster sauce - 1 tbsp., Fish sauce - 1 tbsp., Pepper - ¼ tsp., Spring onion - ¼ cup, Chopped coriander - 1 tbsp., Water - 500 ml	Mix the chopped pork, oyster sauce and pepper well and shape them into circle. Add pork, tofu and water in the bowl. Season with fish sauce and cook. After the cooking finish, put the seaweed, onion and coriander before serve.

MC32F606TCT_ST_DE68-04174M-01_EN.indd 22 2013-12-16 ￼￼ 8:59:21

Code	Menu	Serving size (g)	Ingredients	Recommendations
1-17	**Tom yum soup with shrimp**	4 servings	Shrimp - 150 g, Mushroom - 1 cup, Sliced galangal - 4 pieces, Sliced kaffir lime leave - ¼ cup, Lemongrass - 2, Tomatoes - 4, Chili paste - 1 tbsp., Evaporated milk -¼ cup, Fish sauce - 3 tbsp., Lime juice - 3 tbsp., Chili - 10, Water - 500 ml, Coriander leave for decorate	Put water, galangal, lemongrass, kaffir leave(tear), tomato and chili paste in a bowl and mix well. Add shrimp, mushroom and chili and cook. After the cooking finish, add the evaporated milk. And season with fish sauce and lime juice and decorate coriander before serve.
1-18	**Tom kha soup with chicken**	4 servings	Chicken - 250 g, Mushroom - 100 g, Coconut milk - 500 ml, Sliced galangal - 6 pieces, Lemongrass - 2 sliced, Kaffir leave - 3, Red onion - 3, Coriander - 1, Fried chili - 3, Palm sugar - 2 tsp., Fish sauce - 3 tbsp., Lime juice - 3 tbsp., Water - 500 ml	Mix water and coconut milk in a bowl and then add charlotte, lemongrass, kaffir leave, chicken and mushroom. After the cooking finish, season with fish sauce, lime juice, palm sugar and chili before serve.

Code	Menu	Serving size (g)	Ingredients	Recommendations
1-19	**Chicken with green curry**	4 servings	Chicken cut - 200 g, Green curry paste – 2 tbsp., Coconut milk - 500 ml, Eggplant(cut in squeared) - 1 cup, Fish sauce - 1 tbsp., Palm sugar - 1 tsp., Sweet basil - ¼ cup, Paprika slide for decorate	Mix coconut milk and green curry paste together in a bowl. Add chicken, eggplant, palm sugar, and fish sauce and then mix well. After the cooking finish, add sweet basil and paprika.
1-20	**Miso soup**	2 servings	Water - 500 ml, Miso - 1 tbsp., Dashi - 1Tbsp., Wagame seaweed - 2 tbsp., Soft tofu(cube) - 100 g, Salt - ¼ tsp., Japanese mushroom - 50 g, Sliced spring onion - ¼ cup	Mix miso and water well in a bowl and then add all ingredient.
1-21	**Banana in coconut milk**	1-2 servings	Sliced banana - 100 g, Coconut milk -150 ml, Palm sugar - 3 tbsp., Water - 1 cup, Salt - ¼ tsp.	Put coconut milk, water, palm sugar and salt in a bowl and stir until dissolved. Add the banana and cook.
1-22	**Steamed egg (Egg custard)**	2 servings	Fresh egg - 2, Water - ¾ cup, Soy sauce - 1 tbsp., Salt - ⅛ tsp., Evaporated milk - 2 tbsp., Kani crab - ¼ cup, Boiled shrimps - 4	Beat egg with water and season with milk, soy sauce and salt. Spray with kani and shrimp before serve.
1-23	**Omelets**	2 servings	Egg - 2, Dice tomato - 1 tbsp., Diced onion - 1 tbsp., Soy sauce - ½ tbsp., Butter - 1 tbsp.	Beat egg and then tomato, onion and soy sauce. Spread butter in a bowl and add other ingredients.

Code	Menu	Serving size (g)	Ingredients	Recommendations
1-24	**Spaghetti cream sauce**	1 serving	Cooked spaghetti - 80 g, Plain four - 1 tbsp., Water - ½ cup, Cooked ham - ½ cup, Diced onion - ¼ cup, Salted butter - 2 tbsp., Bay leaves - 3, Wipcream - 100 ml, Mushroom - ½ cup, Salt - ¼ tsp., Mozzarella cheese - 2 tbsp.	Mix flour and water in a bowl together and then add butter wipcream, bay leaves, ham and mushroom. After the cooking finish, season with salt and pepper. Add cheese and spaghetti, mix together.
1-25	**Spaghetti meat ball**	1 serving	Cooked spaghettis - 80 g, Chopped meat - 200 g, Salt -1 ¼ tsp., Pepper - ½ tsp., Bay leaves - 3, Butter - 2 tbsp., Diced tomatoes - 1 cup, Chopped onion - ¼ cup, Ketchup - ¼ cup, Water - ⅓ cup	Mix meat, salt and pepper in to circle in a bowl. Add butter, bay, tomato, onion, ketchup and water. Season with salt and pepper and cook. After the cooking finish, add spaghetti and mix well, serve hot.
1-26	**Steamed seabass with spicy lemon sauce**	4 servings	Seabass - 500-600 g, Celery(cut) - ¼ cup, Coriander - 1 tbsp., Lemograss - 2, Chopped garlic - 2 tbsp., Chopped chili - 2 tbsp., Lime juice - 3 tbsp., Fish sauce - 1 ½ tbsp., Salt - ¼ tsp.	Spray salt over fish and then stuff lemongrass in fish stomach. Lay celery over fish in a dish. Mix garlic, chili, fish sauce and lime juice together well. After the cooking finish, pour with spicy sauce and decorate with coriander.
1-27	**Slow cook chicken**	4 servings	Chicken wing - 5 ea (250 g), Chopped coriander root - 1 tbsp., Chopped garlic - 1 tbsp., Cut carrot - 1 cup, Cut onion - 1 cup, Cut potato - 1 cup, Bay leaves - 2, Tomato sauce - ½ cup, Pepper - ¼ tsp., Salt - ¼ tsp., Oyster sauce - 3 tbsp., Water - 500 ml	Marinate chicken with coriander root, salt and pepper for 10 minutes. Add remaining ingredients and mix well.
1-28	**Coconut custard**	2 servings	Duck eggs - 3, Palm/Coconut sugar - ½ cup, Coconut milk - 1 cup, Pandan -2~3 leaves, Small diced pumpkin - 1 cup	Mix the well-stirred eggs, sugar and pandan and stir until sugar dissolve. Pour egg mixture into a sieve. Add pumpkin and cook. After the cooking finish, cool before serve.

Grill and Bake Menu

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
2-1	**Garlic bread**	10 ea	French bread - 10 pieces, Butter - 2 tbsp., Salt - ½ tsp., Garlic - 1 tbsp.	Mix butter, salt and garlic together and then spread on the bread. Place breads on the low rack and cook.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
2-2	**Shrimp chop canape (kan num ban na krung)**	2-4 servings	Sandwich bread - 4, Chopped shrimp - ½ cup, Crushed garlic - 1 tsp., Ground pepper - ¼ tsp., Crushed coriander root - 1 tsp., Oyster sauce - ½ tbsp., Coriander and sliced paprika for decorate	Mix shrimp, garlic, pepper and oyster sauce together. Cut 1 bread into 4 pieces then spread on with shrimp. Put the breads on the high rack and cook.
2-3	**Pork satay**	20 ea	**[Pork satay ingredient]** Sliced pork - 250 g, Curry powder - 1 tbsp., Crushed lemongrass - 1 tbsp., Coriander root - 1 tbsp., Evaporate milk - 2 tbsp., Salt - ¼ tsp., Oyster sauce - 1 tbsp., Sugar - 2 tsp. **[Peanut dip]** Crushed peanut - ½ cup, Chili paste - 3 tbsp., Coconut milk - 2 cup, Palm sugar - 4 tbsp., Tamarind juice - 3 tbsp., Salt - 1 ½ tsp. **[Cucumber side dish]** Vinegar - ¼ cup, Salt - ½ tsp., Sugar -2 tbsp., Cucumber slice - ¼ cup, Red onion slice - ¼ cup, Paprika slice - 2 tbsp.	**[Pork satay]** Mix curry powder, lemongrass, coriander, milk, salt, sugar and oyster sauce. Marinate pork with sauce mixture for 15 minutes. And then stab with stick. Put the food on the low rack and cook. When beep, turn the food over and press start. Serve with dip and side dish. **[Peanut dip]** Mix all ingredient except peanut and cook with MWO 900 W for 2 minutes. When finish, add crushed peanut. **[Cucuumber side dish]** Mix vinegar, salt and sugar together and cook MWO 900 W for 1 minute. When finish, add with cucumber, onion and paprika.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
2-4	**New orleans chicken wings**	2 servings	Chicken wings - 250 g, Oyster sauce - 2 tbsp., Pepper - ½ tbsp., Chili sauce(Sriracha brand) - 1 tbsp., Bay leave - 1	Mixe oyster sauce, bay leave, pepper and chili sauce together and then marinate with chicken wings for 15 minutes. Put the chicken wings on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start.
2-5	**Chicken teriyaki**	2-4 servings	Chicken breast with skin - 500 g, Teriyaki sauce - 2 tbsp., Vegetable	Marinate the chicken with teriyaki sauce as well. Put the chicken on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start. After the cooking finish, serve hot with vegetable.
2-6	**Grilled whole chicken**	4 servings	Whole chicken - 1 (500 g), Sugar - ½ tbsp., Oyster sauce - 3 tbsp., Soybean sauce - 2 tbsp., Pepper - ½ tbsp., Coriander root - 2, Garlic - 2 tbsp., Oil - 2 tbsp., Chinese wine(shao hsing) - 1 tbsp.	Put the coriander root, garlic and pepper together into mortar and crush. Then mix with sugar, oyster sauce, soybean sauce, Chinese wine and oil together. Marinate the chicken with all sauce mixture for 20 minutes, put it crusty plate and cook When beep, turn the food over and press start.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
2-7	**Grilled fish with salt**	4 servings	Seabass - 500 g, Salt -2 tbsp., Garlic - 2 tbsp., Pepper - 1 tsp., Coriander root - 1 tbsp., Crushed lemongrass - 2 pieces	Put all herbs in the stomach of fish and spray with salt on the fish. Put it on the crusty plate and cook. Serve hot with seafood dip.
2-8	**Baked rice with Chinese sausage**	2 servings	Cooked rice - 2 cup, Chinese sausage - ½ cup, Diced carrot - ¼ cup, Diced asparagus - ¼ cup, Baby corn - ¼ cup, Soy sauce - 1 tbsp., Oyster sauce - ½ tbsp., Oil - 1 tbsp., Chopped garlic - 1 tbsp.	Put the oil, Chinese sausage and garlic in a bowl, use MWO 600 W for 2 minutes. Add cooked rice, soy sauce, oyster and mix well. Add all remaining ingredient and stir well. Cook and serve hot.
2-9	**Baked clam with garlic**	2 servings	Scallops – 15~20, Salt butter - 50 g, Chopped garlic - 2 tbsp., Chopped parsley - 2 tbsp., Pepper - ¼ tsp., Bread crumb - 2 tbsp.	Mix the butter, garlic, pepper, parsley and bread crumb together. Put the scallops on crusty plate and add butter mixture on top. Cook and serve hot.
2-10	**Brownie**	-	Dark chocolate - 190 g, Melt butter - 190 g, Sugar - 120 g, Cake flour - 115 g, Whole eggs - 3, Chashew nut - 200 g, Salt - 1 tsp.	Put the butter and dark chocolate in a glass bowl and then heat up with MWO 900 W for 1 minute. Bring it out, stir well and wait to cool down. Beat the eggs with the highest speed. Add the sugar and mix. And then add flour. Add chashew nut and mix together. Pours into tray(11×10×1.2 inch) which spread with white butter and cook.
2-11	**Banana cake**	-	Flour - 190 g, Baking powder - ¼ tsp., Baking soda - ½ tsp., Butter - 120 g, Salt - ⅛ tsp., Sugar - 175 g, Egg - 2, Milk - ¼ cup, Lime juice - 1 tbsp., Crushed banana - 200 g	Shift the flour, baking powder and baking soda together. Mix the banana, milk and lime juice well. Add the butter and salt and beat, then add sugar and egg continuously. Finally, add the flour mix and mix well. Pour them in bakeware (1 ½” x 1 ½”) and cook.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
2-12	**Butter cookies**	25-30 ea	Flour - 3 cups, Butter - ¾ cup, Raisin - ¼ cup, Cornflake - ½ cup, Sugar - 150 g, Salt - ½ tsp., Egg - 1, Fresh milk - ¼ cup, Baking soda - 1 tsp., Vanilla flavor - 1 tsp.	Shift twice flour and baking soda. Mix vanilla flavor and fresh milk together well. Beat butter and salt until smooth and then add sugar and beat continuously. Add eggs and then add flour and fresh milk beat until smooth, keep in a refrigerator. Mix raisin and cornflake mix softly. After taking out the dough and making into the cookies shape, then put the flake mix on this. Put the cookies on the crusty plate and cook.

USING THE SLIM FRY FEATURE

The ten Slim Fry features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Slim Fry category by press the Slim Fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

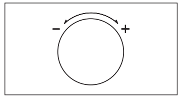
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry** button one or more times. (Refer to the table on following page).

1 - 10 : Slim Fry



2. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Frozen oven chips**	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	**Frozen prawns (breaded)**	200-250 300-350	-	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	**Frozen chicken nuggets**	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	**Frozen potato croquettes**	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
5	**Frozen mini spring rolls**	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
6	**Homemade french fries**	300-350 450-500	1-2	Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	**Potato wedges**	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.
8	**Drumsticks**	200-250 300-350 400-450	1-2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	**Sliced courgettes**	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
10	**Apple halves**	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

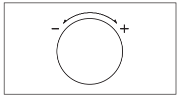
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation** button. (Refer to the table on the side.)



11 : Dough Proof

12 : Homemade Yogurt

2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

Code		Food	Serving size (g)	Standing time	Recommendations
Dough proof	**11-1**	Pizza dough	300-500	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	11-2	Cake dough	500-800	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	11-3	Bread dough	600-900	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
Homemade yogurt	**12-1**	Small size	500	6 hours in fridge	Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable.
	12-2	Large size	500	6 hours in fridge	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable.

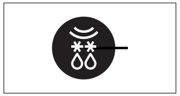
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

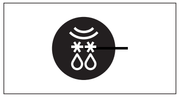
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

1. Press the **Smart Defrost** ( ) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Smart Defrost** ( ) button.



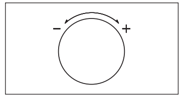
3. Press the **Microwave** ( ) button.



4. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



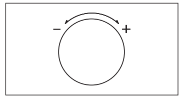
6. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (30 minutes in the example).



7. Press the **Grill** ( ) button.



8. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result: Cooking Start/+30s:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button.



Result: The following indications are displayed:

200 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** ( ) button one or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

COOKING BY CONVECTION

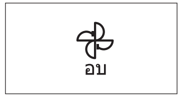
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in Six preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 31.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** ( ) button.

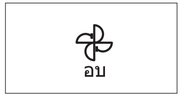


Result: The following indications are displayed:

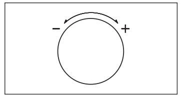
(convection mode)

200 °C (temperature)

2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



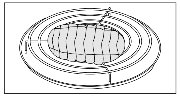
(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

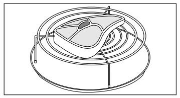
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 34.

GRILLING

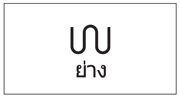
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** ( ) button.

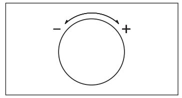


Result: The follwing indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Grill** ( ) button.



Result: The following indications are displayed:

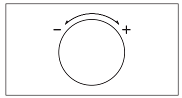
(microwave & grill combi mode)

600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Grill** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** button.



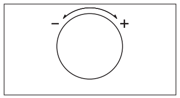
Result: The following indications are displayed:

(icon)	(microwave & convection combi mode)
200 °C	(temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** button.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** (🌡) button and **Microwave+Grill** buttons at the same time for 1 sencond.



Result :

- The following indication is displayed.

  OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** (🌡) button and **Microwave+Grill** buttons again at the same time for 1 sencond.



Result :

- The following indication is displayed.

  On

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Grill** button and **Microwave+Convection** buttons at the same time for 3 senconds.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

  L

2. To unlock the oven, press the **Grill** button and **Microwave+Convection** buttons again at the same time for 3 senconds.



Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended **✓✗ : Use caution** **✗ : Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible,

stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced meat	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	6-8	6-7	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	1st : 300 W + 200 °C 2nd : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : Conv. 200 °C	16-18	3-4	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1200 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : 450 W + Grill	20-22	21-23	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Marble cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Small Cakes (fresh dough)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (◇/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
    - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
    - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"E-24" message indicates.

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32F606TCT
Power source	220 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2750 W 1400 W 1350 W Max. 1900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 523 x 506 x 309 mm 373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight Net	 20.0 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04174M-01